

2025 Paulinshof Riesling feinherb



Herkunft:	Mosel-Schieferlage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 23,2 g/l; Säure 5,6 g/l Alk. 11,4 % Vol.

Weinbeschreibung: Helles Gold im Glas, im Bukett Aromen von Mandarine und Sommerpflaume. Ausgewogene Balance von fruchtiger Säure und animierender Süße mit saftigen Aromen von Orange und Erdbeere, Reineclauden und Sommer-Apfel. Nachhaltig fruchtig mit mineralischer Frische im Finale.

Trinkempfehlung: Ein Garten- und Terrassenwein, wie er genussvoller und saftiger nicht sein kann!

Zu Flammkuchen mit Ziegenkäse und Walnüssen, zu Sommerrollen vietnamesischer Art mit Erdnusssauce, zur Quiche mit einer cremigen Füllung mit sonnengereiften Tomaten, zur Hähnchenbrust mit Brie und gebräunten Pilzen an Maronen-Risotto.

Weingut: Der Paulinshof ist ein ehem. Stiftshof der Kirche St. Paulin; die erste urkundliche Erwähnung im Zusammenhang mit Wein reicht zurück bis ins Jahr 936. Heute im Besitz von Familie Jüngling, öffnet sich für Sie als Weinliebhaber das Tor zu einer faszinierenden Welt des Weines.

Zurückhaltende Rebenbehandlung, geringe Erntemengen und eine schonende Weinbereitung im Keller bilden die Grundlagen bei der Erzeugung hochklassiger Gourmetweine die in den vergangenen Jahren bei vielen nationalen und internationalen Wettbewerben vorderste Plätze belegt haben und weltweit Beachtung finden.

Paulinshof